

年初从每周电视广播上看到电视剧《卖房子的人》即将“登陆”荧屏。此剧后改名《安家》播出,并荣登榜首。编剧是名家,主演为明星,讲的是百姓生活头等大事,热播是肯定的。看着不由想起了我的房屋中介朋友。我的朋友是现实版的卖房人,每天在买卖中介里辛苦讨生活,他们肚里的故事更有人间烟火气。细品起来,酸甜苦辣五味俱存,或许不如观剧轻松有趣,但现实版的“安家”路,却是一部实实在在的奋斗史。

二十几年前,沪上房屋中介所比比皆是。小弄堂里辟间十平方的小屋,摆张三屉小桌,安台“286”电脑加部座机电话,买卖便可做起。俱往矣,房屋中介产业异军突起,小打小闹的铺子消失,实力强的中介店挂起“地产经纪公司”的辉煌招牌,连锁店纷纷衍生。大浪淘沙,商业大潮中屹立不倒的弄潮儿便是能人。

十几年前,山东籍的小李与小张,二十出头来沪,在一家单开门面的中介店跟着上海老板学生意。店铺里的办公桌椅字形排列,电脑、座机加上一盒名片,就是办公家当。名片街头一律称“置业顾问”,不分高低。带客看房脚头跑得勤快,介绍房型嘴巴讲得卖力,吃苦耐劳带来的是买卖兴旺。店面虽小,老板倒也赚了不少钞票。小顾问们合租房子,合开伙伙,日子过得清贫又充实。我写过小文《房屋中介所里的年轻人》,感慨他们拼搏的不易。几年后路过鸿兴路,见原中介店在此开了分店,小李坐上了分店经理位子。谈笑间,知道他的几位老乡都将家眷接来上海,各自租房安家了。又是几年过去,李经理另立门户已自己创业。再见面时,细看门店里他的属下,好几张熟悉的面孔都在朝我点头微笑。无须招兵买马,原来的那帮房兄房妹都投到他麾下,小张是副手,任监事。鸟枪换炮,没有创意开拓精神、没有人缘凝聚力哪行?为替他们高兴,我订了“安居乐业 诚信为本”的锦旗,以示祝贺。

士别三日,刮目相看。当年的打工仔小李小张,现在的李总、张副总,将地产经纪生意做得风生水起,扩展了十几家分店。总部办公处租驻在市中心的5A甲级大楼,待客用的茶水纸杯印着“珍惜所托 诚信服务”小字。硬件设施算得“硬核”;软件服务也做得细致入微。张副总说话实在:“我们做的是服务性工作,诚信待客最重要。”这也是他们成功的秘诀之一。

十几年一路打拼过来,两位老总已届不惑之年,卖相依然英姿飒爽。一身职业正装与属下无异,李的发型蛮前卫,还抹了点发胶;张呢,剃个小平头,精气神活现。“我们都是从农村出来的,靠的是山东人实在的秉性吧。”李总说,我们把公司员工看成自家的兄弟姐妹,一条船上大家同舟共济。房介小哥个个工作卖力,月有底薪作保障,住由公司出钱租房,每年组织员工境内外旅游,家有难处上司鼎力相助……

“面包会有的,牛奶也会有的”当年来沪靠卖房谋生的几位年轻人,如今事业有了,房子、车子也有了,稳稳地把家安在了大上海。他们没有高学历,没有背景靠山,从山东曲阜城外二十多里的农村老家走出来,骨子里传承了儒家的理念,凭着智慧与勤奋拼出了新天地。为上海的繁荣兴旺贡献力量,他们自己也成了可爱的新上海人。



近期新冠肺炎疫情全球化,患者收入医院隔离治疗,隔离病房不方便病友间交流聊天,寂寞和恐惧时时伴随,所幸大多数病人在白衣天使的精心治疗下,已经离开死亡线并向痊愈方向发展。其实医院病房如同社会万花筒,呈现人间百态,品出人生百味。我前前后后住了几次医院,于此略记几位病友。

2016年6月,我过马路横道线时被一辆公交车撞了,送到长征医院治疗,住进骨科病房。第二天隔壁病床进来一位八十多岁曾经是小学校长的老太太,她在小女儿家临时住时,因洗澡不小心在卫生间滑倒致股骨骨折,家里3个女儿女婿轮流陪夜照顾。

大概是疼的缘故,老太太不停地呻吟,说这里不舒服那里不舒服,饭也不肯吃。几个女儿百般哄她也不配合,最多只是勉强地吃几口。而每当老太太的老伴88岁离休干部一清早从五角场乘公交车来到病房,老太太安静多了。女儿们一见到老父亲便告状老

把蟹壳黄与大闸蟹的肉联系起来,被认为是一种天真的想法。然而,很多时候,鸡仔饼与鸡肉发生纠缠,却让人乐意接受。不管是儿童还是大人,他们相信,没有鸡肉的鸡仔饼是在开玩笑。

反正几乎所有曾经听过或吃过的人都无法怀疑:鸡仔饼当中确实有点动物蛋白质,咬上去分明感觉那些白花花的脂肪在抖动。

不过,我也是不不久的以前才知道,那些“白花花的脂肪”跟鸡没有一点儿因缘际会,况且“白花花的脂肪”也不应是小鸡的脂肪。

鸡仔饼被冠以“鸡仔”,说是外形像只小鸡。

像吗?你看过这样的小鸡吗?如果我说其实鸡仔饼更像一枚鸡蛋,你是否觉得更接近于亲眼所见景象?

从地铁吴江路出口上来,沿街有一溜食品摊,其中一家在卖鸡仔饼——一块浅褐色的圆饼干,中间镶嵌的则是深褐色、圆形的、姑且可称之为“馅”的馅。这样的外形无法不让我牵扯到鸡蛋,尤其“馅”的部分再像蛋黄不过。

泰康食品店卖的鸡仔饼(样子跟吴江路食品铺子相似),大抵是目前公认最好的之一。你去打

像往常一样,走出小区大门,突然发现路边两侧没有杂乱的堆物,干净了,紧靠围墙的专供快递放置物品的临时货架,也空了。正当我奇怪时,一位行人问保安,快递员可直接上门送快件?保安点头称是。哦,我记起了,今天是三月二十五日,上海对疫情防控已从一级下调为二级,这关系我们切身生活的变化,太令人高兴!年迈的我,再不需要从超市拎桶装水艰难回家,可让快递员直接送水上门了。这一变化,告诉我们,在战胜疫情的征程中,我们又前进了一步。我赶紧掏出手机,将小区门口奔用的货架连同小区进口大门拍了一张照片。这是值得留下并记住的画面。

晚上,我就将这张照片写上日期和说明发给微信一对一的朋友。在照片下面,我特意加了一句:让我们大家都来拍一张!共同记录疫情中上海的变化。出乎意料的是,立即收到摄影高手徐兄的回复。他谢谢我,并说在做与我

一样的事情。他用相机在小区门口,拍摄快递小哥辛苦服务的照片,已经连续三天跟踪拍摄。后来更正,不是三天而是三年。拍了他们一年四季的生活状态,这次疫情中他们所起

的作用,真是平凡而伟大,要记住他们。他立即发表最近三天拍的几张快递员辛苦工作的照片。并表示他会从大量的照片中,以疫情中的快递小哥为中心,选择一组照片再发我。

今天,我们虽身处与新冠肺炎病毒你死我活的斗争中,但面对险境,我们众志成城,必胜无疑。一切都在向好的方向演变:拒绝快递进入小区的大门打开了,封闭的公园终于喜迎游客,我们又可在樱花林下漫步,空无一人的小吃街,又人来人往,又可以尝到生煎的美味,预约排队就诊的队伍在缩短,走进医院的大门方便了,我相信,在不远的将来,定能

致下身瘫痪,于是慕名到长征医院求医。照顾他的有两人,他妻子和他父亲。年幼的孩子托他姐姐带。妻子不离病房,父亲忙于医生处及采购东西等,他三顿吃病号饭,他妻和他爸下面条加鸡蛋酱菜。

听隔壁病友介绍,这场突如其来的横祸不仅使这家失去生活来源,而且为了求医背负好多债。他们三人平时都沉默寡言,病人看妻子总是一种内疚样,妻子忙好服侍后,面面无表情看手机或闭目趴在椅背上,而父亲忙好后在病房过道台阶上麻木地呆呆坐着。好在主治大夫是位专治脊髓损伤的一级教授,晨间查病房时对他说明,治这病有难度,但我们想办法进行综合治疗,尽量不留后遗症。听了这话,小伙子对今后的生活有了打算:等病情好转后在网上开个微店自谋生路。

时至今日,但愿那位小学校长老太太每天与老伴在绿地散步;更愿意那位小伙子病情好转后网店生意红火。

吴永耀

量一下那里的鸡仔饼像小鸡还是鸡蛋,再来说服我。

中国古代把鸡蛋称作鸡子,司空见惯,《汉书·五行志中之下》:“宣帝地节四年五月,山阳济阴雨雹如鸡子。”外省市一些地方把鸡蛋叫做“鸡子”的也不在少数。

那么,鸡仔饼原本该不会是“鸡子饼”的别写吧?

不会!鸡仔饼的原产地是广东。粤人心目中的“仔”,意为年轻的、小的。鸡仔,即仔鸡,也就是小鸡。一点不含糊。

另有一种鸡仔饼,与泰康的异趣,比较厚实,表面微微有点起伏,看起来不太整齐,顶部中间凹凸不平处,隐约有“馅”的存在。人家的馅饼都是馅料藏在里边,鸡仔饼恰恰相反,好像披萨饼似的有意要将馅料暴露在外。这种风格的鸡仔饼,可以杏花楼为代表。

当然,还有一种鸡仔饼,它的“馅”没有被刻意安排在中间地带,几乎没有处不在,犹如点心师打了个盹,居然把馅和面粉搅和在了一起了。

这样的鸡仔饼,外观毛毛糙

鸡仔饼

西坡

打白骨精”,你看出的却是“猪八戒背媳妇”。但,鸡仔饼这个话语权掌握在粤人手里,他们认定为小鸡,外人也不好说什么了。许多人很想知道鸡仔饼的馅(白花花的脂肪)究竟是什么做的,好吧,我来做个“传声筒”:冰肉。

冰肉制作过程很奇特:把猪板油切成小粒;焯水,沥干;用大量白糖与适量烧酒拌匀,放在冰箱内腌几天。即将启用的冰肉因脂肪酸与酒精发生酯化反

应,看上去半透明,吃口不觉油腻,清甜爽口。清油仔饼是杂糅+烘焙的产物。辅料除冰肉外,还有花生碎、白芝麻、瓜子仁、核桃粒、南乳、鸡蛋、盐、油、酒、水(枳水)、各种糖(白糖、蜂蜜、麦芽糖、糖稀)及各种粉(五香粉、胡椒粉、三羊糕粉)……正因如此,它的味道称得上五味杂陈、七滋八味。究竟该怎么定位,谁也说不清。

我比较钟意蒜香味型,特别

糙,却打开了足够的想象空间,仿佛进了“瑶琳仙境”,对着一块钟乳石,他说是“孙悟空三打白骨精”,你看出的却是“猪八戒背媳妇”。但,鸡仔饼这个话语权掌握在粤人手里,他们认定为小鸡,外人也不好说什么了。许多人很想知道鸡仔饼的馅(白花花的脂肪)究竟是什么做的,好吧,我来做个“传声筒”:冰肉。

冰肉制作过程很奇特:把猪板油切成小粒;焯水,沥干;用大量白糖与适量烧酒拌匀,放在冰箱内腌几天。即将启用的冰肉因脂肪酸与酒精发生酯化反

应,看上去半透明,吃口不觉油腻,清甜爽口。清油仔饼是杂糅+烘焙的产物。辅料除冰肉外,还有花生碎、白芝麻、瓜子仁、核桃粒、南乳、鸡蛋、盐、油、酒、水(枳水)、各种糖(白糖、蜂蜜、麦芽糖、糖稀)及各种粉(五香粉、胡椒粉、三羊糕粉)……正因如此,它的味道称得上五味杂陈、七滋八味。究竟该怎么定位,谁也说不清。

我比较钟意蒜香味型,特别

香,只是害怕引起别人的不悦而人手稍加收敛。

鸡仔饼有大号和小号之分,大如烧饼,小若铜钱。由于味道浓厚,再加略嫌油气太重,我偏爱后者。

食材完备和烘焙恰当,鸡仔饼外脆内酥,滋味绵长,当茶食真是很贴心的选项。广州成珠楼(旧为著名茶楼)出品的最为正宗。我到广东中山,看到食品店里净是鸡仔饼,好比进了宁波汤团店满眼都以猪油黑洋酥汤团为主力。当地朋友告诉我那是本地特产,全然不顾羊城人的感受。据说参与“拗手劲”的还有广东顺德。蛮好,有竞争才有品质,吃货就有口福。

传闻,鸡仔饼最初由咸丰年间广州西关富豪伍紫垣家一个女仆小凤所创(原名小凤饼)——伍家来了客人,家里一时拿不出什么食材做点心,小凤便到成珠茶楼取到常年储存着的五仁月饼馅料,一波操作,烘焙至脆,款待客人,大获赞赏——这基本上是朱元璋“珍珠翡翠白玉汤”的套路和“李鸿章杂碎”的前传。

故事真是烂到不能再烂了。不过再烂,只要鸡仔饼做得不烂,总是不错的。



我出生在评弹之乡苏州,在弦索叮咚中牙牙学语,与评弹结下了不解之缘。

六岁时,全家迁居上海,家里依然吴依软语。祖母喜欢把我带去书场听书。那时,书场里供应各种零食小吃,瓜子花生五香豆,腌金花菜豆腐干,我巴不得天天陪祖母去书场。耳濡目染,潜移默化,不经意间竟成了小书迷。上世纪五十年代,校内同窗书迷不少。有位同学课余学唱,居然成为专业评弹演员,我好生羡慕,决心弃学从艺。

机会终于来了,高二暑假,著名评弹演员朱少祥开班教唱,我兴冲冲立即报名。老师发现我嗓音好,又立志当演员,对我这棵“好苗子”悉心指导,给我开小灶,打基本功。老师对咬字、发声、运腔要求极严。他一字一句教,我板一眼学。每日晨起吊嗓,做到字正腔圆,声情并茂;对镜弹唱,按上台标准,讲究坐姿挺拔,仪态大方。一次,我有句唱腔没学好,老师反复示范,仍不得要领。老师大怒:“僚到底阿想学下去?勿肯下苦功,哪亨唱得好?”说罢撂下弦子,拂袖而去。我急忙放下琵琶,战战兢兢,垂手而立。瞬间空气凝固,众目睽睽之下,我满脸通红,眼噙泪水。老师的训斥惊动了邻室前辈名家、评调创始人朱耀祥。太先生踱着方步过来解围,示意师叔将我带往楼下调教。从此我再也不敢懈怠。短短两个月,打下了较扎实的弹唱基础。

不久,上海人民评弹团业余培训班招生。为备考,朱老师特地给我在“林冲”选曲前加一段说表。主考是一位慈眉善目的老先生。试毕,老先生点点头,眯眯笑:“不错,不错,僚倒还会说表哩!”不意数日后,老先生亲自登门报喜:“考生中就你一人低弹高唱嗓音好,凭你的基础可直接进太仓评弹团跟师学艺。”此时,我才知道他是前辈名家程鸿奎先生,以《大红袍》闻名书坛,人称三阿爹。我大喜过望,但知道母亲对我“不务正业”一向啧有烦言,于是留下一封信,偷偷去了太仓。谁知好景不长,两天后,母亲气冲冲赶到太仓,“回去给我考大学!”硬生生把我拽回上海。

折戟太仓评弹梦,评弹情缘犹未尽。大学期间,我多次参加文艺演出,粉墨登场唱开篇。每当掌声响起,总激动不已。院广播站还播放过我的演唱录音,也算过一把瘾。

岁月匆匆催人老。如今我行走不便,深居简出,但旧好不改。“广播书场”、“电视书苑”天天做伴,播放机时时可听,倒也不感寂寞。我至今珍藏着当年学评弹的笔记本,纸已脆,页泛黄,看着老师写的曲谱与密密麻麻的唱腔记号,见字如面,师恩难忘。闲来无事,重拾琵琶,只觉沉甸甸;手指僵硬,按弦弹唱三两声,便肩臂酸痛,喉咙嘶哑。我坚持天天练,逐日加量,终于能持续弹唱一个小时。弹奏时,指尖热量渐传全身,血脉流畅;唱曲时,声起丹田,气息通顺。弹弹唱唱,忘了年龄,忘了烦恼,心情愉悦,浑身舒坦。成了我的养生之道。

暮年宅家忆姑苏,幸结评弹一生缘。

这沉重的三分钟,敲碎了的每一个细胞,凝固了我们的呼吸。这世界的沧海,英雄,自古以来都在那里,不会磨灭;而今天的逆行英雄,更震撼了全世界。今天,天地为牺牲的逆行者默哀,我们为英雄祈祷。你们远行了,却走进了我们每个人的心里。

三分钟

黄英



娃声十里出山泉

王祖和画

评弹缘

高平华

健康